

# SANYO

MANUEL D'INSTRUCTIONS

**ECJ-S35S** (3,5 tasses)

**ECJ-S35K** (3,5 tasses)

## CUISEUR À VAPEUR POUR RIZ MICRO-INFORMATISÉ



Nous vous remercions d'avoir acheté un cuiseur à vapeur pour riz Sanyo. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et gardez le présent manuel dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

Table des matières	Page
Mises en garde importantes.....	2
Précautions à prendre.....	3-4
Nom et fonction des pièces.....	5
Réglage de l'horloge.....	6
Panne de courant lors de l'utilisation.....	6
Cuisson du riz.....	7-8
Conseils pour la cuisson du riz.....	9
Fiche technique.....	9
Cuisson-temps.....	10
Trempage du riz.....	11
Préparation du plat Dol Sot Bi BIM Bab.....	11
Cuisson du pain.....	12
Entretien et nettoyage.....	13
Guide de dépannage.....	14
Recettes.....	15-18
Garantie.....	19

**USAGE MÉNAGER SEULEMENT**

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quand vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité fondamentales s'imposent, y compris les suivantes, afin de réduire les risques d'incendie, de chocs électriques et de blessures :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures corporelles, n'immergez pas le cordon d'alimentation, ni la fiche ni l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance rigoureuse s'impose lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer et quand il n'est pas utilisé. Laissez-le refroidir avant de le démonter ou de le remonter, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas convenablement ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Dans ces cas, retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour le faire vérifier, réparer ou régler.
7. Pour vous protéger contre les risques de chocs électriques, ne tentez pas d'introduire un objet quelconque, tel qu'une épingle ou un fil, dans les ouvertures de l'appareil.
8. N'utilisez que les pièces ou accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles.
9. N'utilisez pas l'appareil en plein air.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne mettez jamais l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
12. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez l'appareil et qu'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. N'utilisez pas de produits de nettoyage, tampons à récurer en laine d'acier, ni d'autres produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
14. Branchez d'abord la fiche de l'appareil, puis le cordon d'alimentation sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, réglez le commutateur à la position Off, puis débranchez le cordon de la prise murale.
15. Pour réduire les risques de chocs électriques, utilisez le contenant amovible pour cuire les aliments.
16. N'utilisez l'appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil est conçu pour un usage ménager seulement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### Remarques :

- A. Pour éviter que l'utilisateur ne s'empêtre ou ne trébuche à cause d'un cordon trop long, l'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court.
- B. On peut utiliser une rallonge, mais il faut le faire avec prudence.
- C. Quand vous utilisez une rallonge, il faut :
  - (1) que la capacité nominale de la rallonge soit égale ou supérieure à celle de l'appareil;
  - (2) que le cordon plus long soit disposé de manière à ne pas pendre du comptoir ou de la table, afin d'éviter qu'un enfant ne tire dessus ou que quelqu'un n'y trébuche.

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insère que d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si cette fiche ne s'insère pas à fond, inversez-la et essayez à nouveau. Si elle ne s'insère toujours pas, consultez un électricien qualifié. Ne tentez pas de neutraliser ce dispositif de sécurité.

# PRÉCAUTIONS À PRENDRE

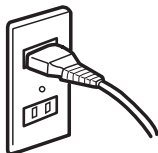
Les précautions décrites dans cette section doivent être observées attentivement afin d'éviter toute blessure corporelle et tout dommage matériel.

## ⚠ AVERTISSEMENT

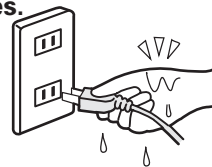
- N'utilisez que le courant alternatif de 120 volts.



CA 120 V



- Ne tentez pas de brancher ni de débrancher l'appareil les mains mouillées.

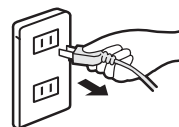


- Gardez toujours la fiche du cordon d'alimentation propre.



Si les lames ou les surfaces de la fiche sont sales, nettoyez-les à fond.

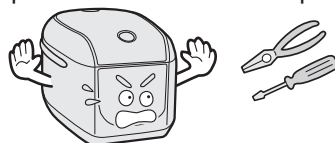
- Saisissez la fiche du cordon d'alimentation lorsque vous débranchez l'appareil.



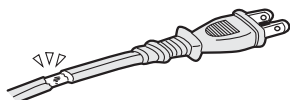
- Branchez l'appareil sur une prise de courant séparée.

Utilisez une prise électrique dont la valeur nominale est de 15 ampères ou plus. Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est insérée à fond dans la prise murale.

- Ne tentez pas de modifier l'appareil. Confiez toute réparation à un technicien qualifié.



- Ne faites pas fonctionner l'appareil si sa fiche ou son cordon d'alimentation sont endommagés.

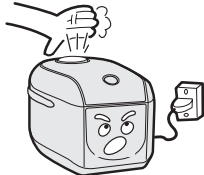


- Ne manipulez pas le cordon d'alimentation brusquement.



- Ne touchez pas l'évent à vapeur.

Tenez le visage et les mains à l'écart de l'évent à vapeur.



- N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne versez pas d'eau sur l'appareil.



Cela risque de causer un choc électrique ou un court-circuit.



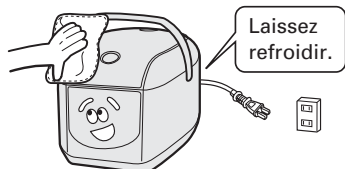
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance.



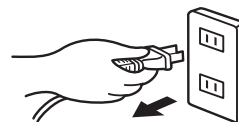
- N'introduisez aucun objet dans les ouvertures de l'appareil.



- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.



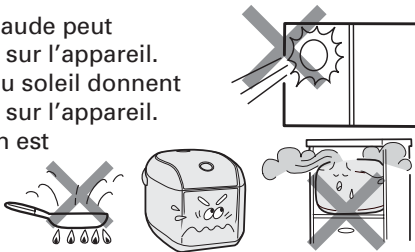
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



# PRÉCAUTIONS À PRENDRE

## • Ne placez pas l'appareil dans un endroit où :

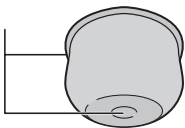
- de l'huile chaude peut éclabousser sur l'appareil.
- les rayons du soleil donnent directement sur l'appareil.
- la ventilation est inadéquate.



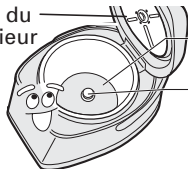
## • Enlevez toute substance étrangère.

Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il ne reste absolument aucun grain de riz et aucune gouttelette d'eau sur les parois intérieures de l'appareil, les parois extérieures du pot intérieur, l'élément chauffant et la sonde thermique.

centre de la paroi  
extérieure du pot  
intérieur



joint d'étanchéité du  
couvercle intérieur

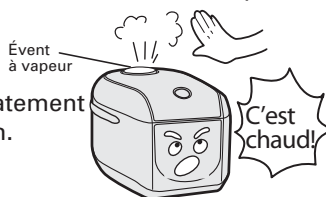


élément  
chauffant  
sonde  
thermique

- Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage de la page 13.

## • Évitez tout contact avec l'évent à vapeur.

- La vapeur qui s'échappe est CHAUDE et peut causer des brûlures.
- Ne permettez pas aux enfants de se tenir près de l'évent à vapeur.
- L'appareil sera chaud au toucher pendant et immédiatement après son utilisation. Soyez prudent.



## • Ne déplacez pas l'appareil en le tenant par la poignée.

- Lors de la cuisson du riz, repliez la poignée derrière l'appareil et laissez celui-ci à l'endroit où il est. Sinon, vous risquez de vous brûler ou la poignée risque de se déformer en raison de la vapeur qui s'échappe.
- Si vous déplacez l'appareil immédiatement après son utilisation, soyez prudent, car de la vapeur s'échappera de l'évent à vapeur.



## • Ne touchez pas les pièces métalliques à l'intérieur du couvercle pendant ou immédiatement après l'utilisation de l'appareil.



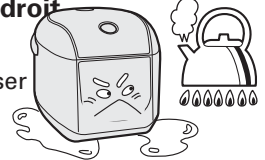
Cela peut causer des brûlures.



## • N'utilisez pas l'appareil à proximité des flammes ou dans un endroit humide.



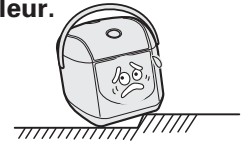
Cela peut causer des chocs électriques ou des étincelles.



## • N'utilisez pas l'appareil sur une surface instable ou sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.

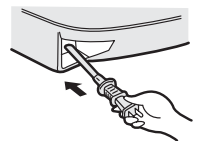


Cela peut causer un incendie.



## • Tenez fermement la fiche du cordon d'alimentation lorsque vous le rentrez.

Sinon, le mouvement brusque du cordon peut causer des blessures.

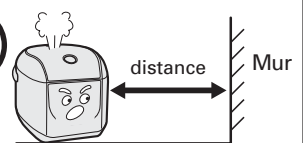


## • N'utilisez que le pot intérieur fourni avec l'appareil.

Les autres types de pot intérieur peuvent surchauffer et causer un mauvais fonctionnement de l'appareil

## • Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un meuble. Il doit y avoir une distance de 30 cm (12 po).

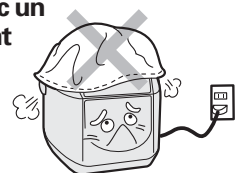
Sinon, cela peut décolorer ou déformer le mur ou le meuble.



## • Assurez-vous qu'il y a toujours des aliments dans le pot intérieur lorsque vous utilisez l'appareil.

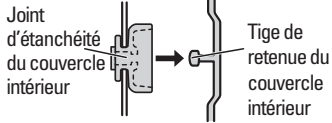
Sinon, cela peut interférer avec le circuit microinformatisé de l'appareil et peut faire surchauffer l'appareil.

## • Ne couvrez pas l'appareil avec un linge ou une serviette pendant son fonctionnement.



## • Cessez d'utiliser l'appareil immédiatement s'il est endommagé et communiquez avec SANYO. Reportez-vous à la garantie de la page 19.

# NOM ET FONCTION DES PIÈCES



Alignez le joint d'étanchéité sur la tige de retenue du couvercle intérieur.

## Couvercle intérieur

**Pour l'enlever :**

Tirez le couvercle vers vous.

**Pour le remettre :**

Insérez-le dans la tige de retenue du couvercle intérieur.

## Évent à vapeur et Bouton d'ouverture du couvercle

### Évent à vapeur

Fixez bien en place l'évent à vapeur. Ne touchez pas l'évent à vapeur pendant ou immédiatement après le fonctionnement de l'appareil.

### Bouton d'ouverture du couvercle

Appuyez sur ce bouton pour ouvrir le couvercle extérieur.



## Couvercle extérieur

## Tige de retenue du couvercle intérieur

## Poignée

Sert à transporter l'appareil.

## Avertissement

Veillez lire attentivement les avertissements et précautions à prendre.

## Joint d'étanchéité du couvercle intérieur

## Joint d'étanchéité du couvercle extérieur

Enlevez

Remettez

Pot intérieur

## Fiche du cordon d'alimentation

## CORDON D'ALIMENTATION (rétractable)

- Saisissez la fiche du cordon pour le tirer. Ne le tirez pas au-delà de la marque rouge.
- Donnez un petit coup sec et relâchez la fiche pour rembobiner le cordon.

## ACCESSOIRES (1 chacun)

Spatule

Tasse à mesurer



## Appareil principal

## PANNEAU DE COMMANDE

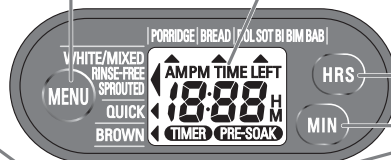
Touche MENU

AFFICHAGE

**Voyant de maintien au chaud**  
S'allume lorsque le riz est gardé au chaud

**Touche de maintien au chaud/arrêt**  
KEEP WARM/OFF Button

**Touche de minuterie/trempage**  
Cette touche passe de la fonction de minuterie à celle de trempage du riz et inversement. L'icône de ces fonctions s'affichera.



**Touche des heures/minutes**  
(HRS/MIN)

**Voyant de minuterie/trempage**  
(TIMER/PRE-SOAK)

**Voyant de cuisson (COOK)**



**Touche de cuisson/mise en marche (COOK/START)**  
Lorsque vous appuyez sur cette touche, le voyant de cuisson s'allume et la cuisson commence.

# RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Pour régler l'horloge à la bonne heure, suivez les étapes suivantes.

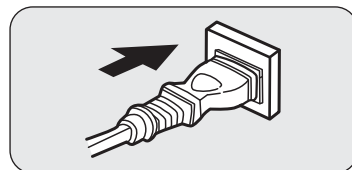
**PAR EXEMPLE** : il est 8 heures du matin mais l'affichage indique 7:55.

## 1 Branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise murale.

- Cet appareil utilise un cycle de 12 heures.

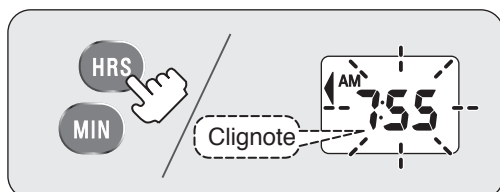
12:00 minuit apparaîtra comme <sup>AM</sup> 000

12:00 midi apparaîtra comme <sup>PM</sup> 000.



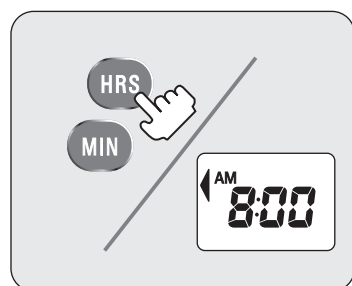
## 2 Appuyez sur la touche **HRS** ou **MIN** jusqu'à ce que l'heure affichée commence à clignoter.

- L'heure affichée clignote.



## 3 Appuyez sur la touche **HRS** ou **MIN** pour régler la bonne heure.

- Appuyez sur HRS pour régler 8 et sur MIN pour 00.
- Si vous maintenez les touches enfoncées, l'affichage défilera rapidement.
- L'affichage cessera de clignoter au bout de 6 secondes.



### PILE AU LITHIUM INCORPORÉE

- La pile au lithium interne de cet appareil permet de conserver l'heure et les réglages de la minuterie même lorsque le cordon d'alimentation est débranché.
- La pile a une durée d'utilisation de 4 à 5 ans à une température ambiante de 20 °C (68 °F).  
La pile peut durer plus longtemps si l'appareil est branché sur une prise murale, car cela ne consomme pas l'énergie de la pile.

## PANNE DE COURANT PENDANT QUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ

### ■ Les renseignements ci-dessous s'appliquent aux durées de cuisson pendant l'utilisation de l'appareil et que le cordon d'alimentation est débranché ou un fusible a sauté.

- S'il y a une panne de courant temporaire, l'appareil retournera au mode en cours avant cette panne.
- Si la panne de courant dure longtemps, l'une des situations suivantes peut se produire lorsque le courant est rétabli :

Pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"><li>• La cuisson continue, cependant, il se peut que le riz ne soit pas cuit convenablement.</li><li>• S'il reste quelques minutes de cuisson, l'appareil passera au mode de maintien au chaud.</li></ul>
Pendant la fonction de maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'appareil continuera de garder le riz au chaud.</li></ul>
Pendant la cuisson-temps	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'appareil commencera la cuisson immédiatement si l'heure du début de la cuisson est dépassée.</li><li>• Il se peut que le riz ne soit pas cuit à la fin de la période programmée par la minuterie.</li></ul>

# CUISSON DU RIZ

## 1 Mesurez la quantité exacte de riz et rincez le riz.

- Utilisez la tasse à mesurer fournie pour mesurer la quantité de riz. (1 tasse = 180 ml)
- Le pot intérieur peut être utilisé pour rincer le riz.
- Rincez le riz rapidement à grande eau et égouttez rapidement.
- Rincez le riz de 2 à 3 fois, jusqu'à ce que l'eau soit claire.

Correct



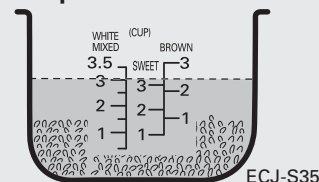
Incorrect



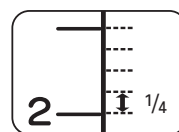
## 2 Ajoutez la quantité d'eau requise en fonction du menu choisi et de la quantité de riz utilisée.

- Si la quantité d'eau est inexacte, le surplus d'eau débordera.
- Modifiez la quantité d'eau selon vos préférences, par tranche de  $\frac{1}{4}$  de tasse.
- Enlevez tout grain de riz ou gouttelette d'eau qui se trouve sur les parois extérieures du pot intérieur ou sur les parois intérieures de l'appareil. L'eau qui y reste produira un bruit pendant la cuisson.
- Tournez le pot intérieur de gauche à droite à quelques reprises pour répartir le riz uniformément.

Par exemple : Pour cuire 3 tasses de riz

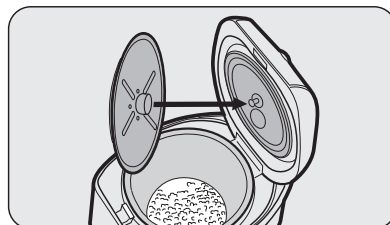


Par exemple : Pour cuire 2 tasses de riz



## 3 Fixez le couvercle intérieur et refermez le couvercle extérieur.

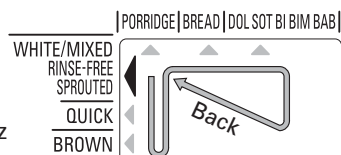
- Appuyez solidement sur le couvercle extérieur jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
- Assurez-vous qu'il n'y a aucun corps étranger (p. ex. des grains de riz) entre le joint d'étanchéité du couvercle intérieur et le pot intérieur.
- Tout corps étranger risque de faire échapper de la vapeur et de faire déborder l'eau.



## 4 Branchez la fiche du cordon d'alimentation sur la prise murale et sélectionnez le type de riz en appuyant sur la touche **MENU**.

- Vous ne pouvez pas sélectionner un menu ou cuire du riz tant que vous n'avez pas branché l'appareil sur la prise murale.
- Vous ne pouvez pas sélectionner un menu ou cuire du riz si le voyant de maintien au chaud (**KEEP WARM**) est allumé ou clignote. Appuyez sur la touche **KEEP WARM/OFF** pour annuler le mode de maintien au chaud.
- Si vous appuyez sur la touche **MENU**, la marque ◀ se déplacera et le menu changera dans l'ordre ci-contre (voir illustration).
- Sélectionnez **WHITE/MIXED/RINSE-FREE/SPROUTED** pour cuire du riz glutineux.
- Sélectionnez **QUICK** pour une cuisson plus rapide.
- Le mode **QUICK** s'utilise pour faire cuire du riz plus rapidement qu'avec la fonction de cuisson régulière; le riz peut être légèrement plus dur.
- Si vous ne sélectionnez pas le bon menu, l'eau peut déborder ou le riz peut ne pas être cuit convenablement.

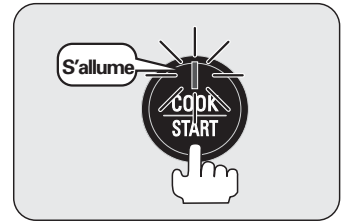
MENU



# CUISSON DU RIZ

## 5 Appuyez sur la touche **COOK/START** pour commencer la cuisson.

- Le voyant de cuisson **COOK** s'allume et la cuisson commence. L'affichage affiche l'heure actuelle.
- Assurez-vous que le pot intérieur est placé dans l'appareil avant d'appuyer sur la touche **COOK/START**.
- Si vous appuyez accidentellement sur la touche **COOK/START** et que le pot intérieur n'est pas dans l'appareil, l'élément chauffant deviendra extrêmement chaud.
- Assurez-vous que le voyant de cuisson **COOK** est allumé.
- Si le voyant de cuisson **COOK** n'est pas allumé, appuyez sur la touche **KEEP WARM/OFF** pour annuler la cuisson. Appuyez sur la touche **MENU** pour sélectionner un menu, puis appuyez sur **COOK/START** à nouveau.
- L'affichage indiquera la durée restante de cuisson à partir des 13 dernières minutes. Au mode de cuisson rapide (QUICK), la durée restante indiquée débutera à partir de 8 minutes. Pour les menus PORRIDGE et DOL SOT BI BIM BAB, celle-ci débutera à partir de 5 minutes.

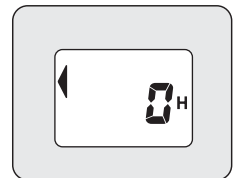
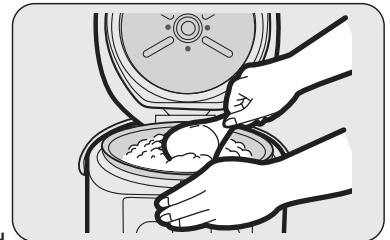


Par exemple :  
il reste 13 minutes



## 6 Remuez le riz avant de servir. Le riz cuit peut être gardé au chaud pendant 12 heures.

- Une fois la cuisson terminée, des bips se font entendre et l'appareil passe automatiquement au mode de maintien au chaud.
- Le voyant de maintien au chaud **KEEP WARM** s'allume et l'affichage indique la durée écoulée au mode de maintien au chaud.
- Ne gardez pas le riz au chaud pendant plus de 12 heures; sinon, il se desséchera, jaunira ou dégagera une odeur.
- Ne débranchez pas l'appareil lorsqu'il est au mode de maintien au chaud.
- N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pour le gruau, car il deviendra collant.
- Lorsque le gruau est cuit, le voyant de maintien au chaud **KEEP WARM** clignotera. N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pour le riz mélangé, le riz brun, le riz glutineux, le riz brun germé ou le plat DOL SOT BI BIM BAB, car ces types de riz dégageront une odeur ou se détérioreront.
- Il peut se former une mince couche de riz dans le fond du pot intérieur.
- Assurez-vous d'appuyer sur la touche **KEEP WARM/OFF** et de débrancher le cordon d'alimentation après chaque usage. Sinon, l'appareil passera au mode de maintien au chaud lorsque vous le brancherez la prochaine fois.
- Ne réchauffez pas du riz froid, car il dégagera une odeur.



### DURÉES APPROXIMATIVES DE CUISSON DU RIZ (en minutes)

(à une température ambiante de 20 °C/68 °F et une température de l'eau de 18 °C/64 °F)

Menu	Blanc	Rapide	Non lavé	Germé	Brun	Glutineux	Gruau	Mélangé
Capacité (tasses)	0,5-3,5	0,5-3,5	0,5-3	0,5-3	1-3	1-3	0,5-1	1-3
Durée requise	38-51	26-40	45-58	42-53	70-75	43-45	45-54	43-52

### TYPES DE RIZ ET MAINTIEN AU CHAUD

Menu	Maintien au chaud
(1) Blanc, non lavé, rapide	Peut être gardé au chaud
(2) Mélangé, brun, Dol Sot Bi Bim Bab, glutineux, brun germé	N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud car le riz peut se dessécher, jaunir ou dégager une odeur.
(3) Gruau	N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud. Le voyant de maintien au chaud <b>KEEP WARM</b> clignotera.

- Ne gardez pas le riz au chaud pendant plus de 12 heures; sinon, il se desséchera, jaunira ou dégagera une odeur.
- Si la durée de maintien au chaud dépasse 12 heures, l'affichage indiquera l'heure actuelle.

# CONSEILS POUR LA CUISSON DU RIZ

- Répartissez le riz également dans le fond du pot intérieur pour assurer une cuisson uniforme.
- Rincez le riz à fond. Le riz qui vient d'être récolté (à l'automne) requiert une plus petite quantité d'eau que le riz qui a été entreposé. Avec le temps, le riz a tendance à se dessécher et requiert donc une plus grande quantité d'eau pour la cuisson.

**Remarque : Il est parfois recommandé de ne pas rincer le riz avant la cuisson afin de retenir toutes les vitamines.**

## CUISSON DU GRUAU

- La marque de remplissage d'eau pour la cuisson du gruau dans le pot intérieur correspond à la cuisson de gruau de texture ordinaire. Ajoutez l'eau selon vos préférences de cuisson.
- Vous pouvez cuire jusqu'à une tasse de gruau.
- Ajoutez de l'eau dans le pot intérieur jusqu'à la marque PORRIDGE.
- À partir du menu, sélectionnez PORRIDGE, et la cuisson commence.

## CUISSON RAPIDE

- Le mode QUICK s'utilise pour faire cuire du riz plus rapidement qu'avec la fonction de cuisson régulière.
- Il se peut que le riz soit légèrement plus dur ou qu'il y ait une mince couche de riz dans le fond du pot intérieur
- Le riz deviendra plus tendre s'il est cuit à la vapeur un peu plus longtemps au mode de maintien au chaud après la cuisson.
- Pour un riz plus tendre, laissez-le tremper dans l'eau pendant au moins 30 minutes avant la cuisson.
- Ajoutez de l'eau dans le pot intérieur jusqu'à la marque WHITE/MIXED.
- À partir du menu, sélectionnez QUICK, et la cuisson commence.

## CUISSON DU RIZ NON LAVÉ

- Ajouter de l'eau dans le pot intérieur jusqu'à la marque RINSE-FREE.
- À partir du menu, sélectionnez WHITE/MIXED/RINSE-FREE/SPROUTED, et la cuisson commence.

## CUISSON DU RIZ BRUN

- Vous pouvez faire cuire un maximum de 3 tasses de riz.

- Ajoutez de l'eau dans le pot intérieur d'eau jusqu'à la marque BROWN.
- À partir du menu, sélectionnez BROWN, et la cuisson commence.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, faites tremper le riz dans l'eau pendant un heure ou plus avant la cuisson.

## CUISSON DU RIZ MÉLANGÉ/GLUTINEUX

- Lavez le riz et laissez reposer jusqu'au moment de la cuisson.
- Mélangez tous les ingrédients dans un bol.
- Une trop grande quantité d'ingrédients empêchera le riz de bien cuire.
- L'utilisation d'épices pendant la cuisson du riz risque de faire brûler le riz.
- Vous pouvez faire cuire jusqu'à 3 tasses de riz mélangé ou de riz glutineux.
- Ajoutez de l'eau dans le pot intérieur jusqu'à la marque MIXED ou SWEET.
- À partir du menu, sélectionnez WHITE/MIXED/RINSE-FREE/SPROUTED, et la cuisson commence.
- À la fin de la cuisson du riz mélangé avec d'autres ingrédients, il persistera une légère odeur. Pour éliminer cette odeur, lavez à fond le pot intérieur et le couvercle intérieur après chaque usage.

## CUISSON DU RIZ BRUN GERMÉ

- Mélangez du riz blanc lavé avec du riz brun germé.
- Mesure idéale du riz : 2 tasses de riz blanc pour 1 tasse de riz brun germé. Modifiez la quantité selon vos préférences.
- Ajouter de l'eau dans le pot intérieur jusqu'à la marque SPROUTED.
- À partir du menu, sélectionnez WHITE/MIXED/RINSE-FREE/SPROUTED, et la cuisson commence.

## FICHE TECHNIQUE

Puissance consommée		Dimensions				
Cuisson	Maintien au chaud	Hauteur	Profondeur	Largeur	Poids	Longueur du cordon
460 W	23 Wh	195 mm (7 <sup>11/16</sup> po)	270 mm (10 <sup>5/8</sup> po)	225 mm (8 <sup>7/8</sup> po)	3,0 kg (6,6 lb)	Approx. 0,95 m (37 <sup>3/8</sup> po)

# CUISSON-TEMPS (la cuisson du riz se termine à un moment précis)

## 1 Vérifiez l'heure à l'horloge.

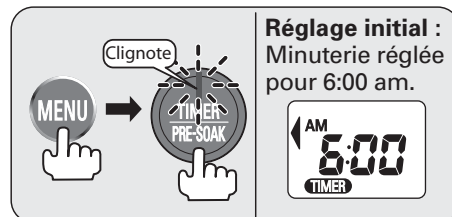
- Préparez le riz en suivant les étapes 1 à 3 de la section Cuisson du riz et réglez la minuterie.
- Vérifiez l'heure à l'horloge. Si l'heure est incorrecte, la cuisson-temps ne fonctionnera pas convenablement. (voir page 6)
- Il est impossible de régler la minuterie si le voyant de maintien au chaud (KEEP WARM) est allumé ou s'il clignote. Appuyez sur la touche (KEEP WARM/OFF) pour éteindre ce voyant.

L'horloge est à la bonne heure.



## 2 Sélectionnez un menu, puis appuyez sur la touche (TIMER) jusqu'à ce que l'icône (TIMER) soit affichée.

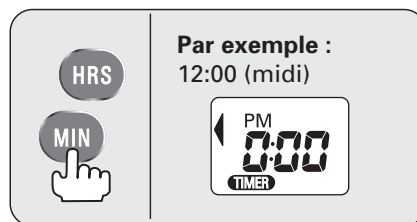
- Le voyant de minuterie (TIMER) clignote et le réglage de la minuterie apparaît à l'affichage.
- Si le réglage de la minuterie est correct, passez alors à l'étape 4.
- Il est impossible d'utiliser la cuisson-temps pour le pain et le plat Dol Sot Bi Bim Bab.



Réglage initial :  
Minuterie réglée pour 6:00 am.

## 3 Appuyez sur les touches (HRS) et (MIN) pour régler la fin de la cuisson.

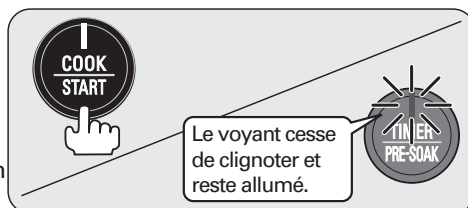
- Appuyez sur la touche (HRS) pour régler l'heure. L'heure change par tranche d'une heure à la fois. Appuyez sur la touche (MIN) pour régler les minutes. Les minutes changent par tranche de 10 minutes.
- Pour faire avancer les heures et minutes plus rapidement, maintenez enfoncée chacune de ces touches.
- Les chiffres affichés pour midi (12:00 pm) sont : « 0:00 PM ».



Par exemple :  
12:00 (midi)

## 4 Appuyez sur la touche (COOK/START).

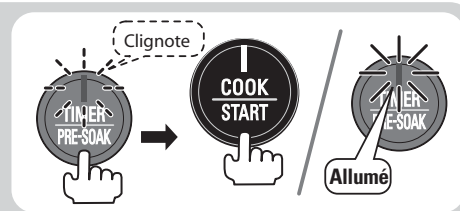
- Le voyant de la minuterie cesse de clignoter et reste allumé. L'heure de la fin de la cuisson apparaîtra à l'affichage. Ceci termine le réglage de la minuterie.
- Le voyant de la minuterie (TIMER) s'éteint lorsque la cuisson commence; le voyant de cuisson (COOK) s'allume alors.



Le voyant cesse de clignoter et reste allumé.

## F Une fois la minuterie réglée, la cuisson-temps s'exécute en deux étapes.

- Appuyez sur la touche (TIMER) après avoir vérifié le menu choisi. Appuyez sur la touche (COOK/START) après avoir vérifié le réglage de l'heure.
- Les réglages précédents de la minuterie sont conservés dans la mémoire de l'appareil.



Clignote

Allumé

### PENDANT LA CUISSON-TEMPS

#### Changement du réglage de la minuterie :

Appuyez sur la touche (KEEP WARM/OFF) et suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour changer le réglage de la minuterie.

#### Vérification de l'heure actuelle :

Appuyez sur les touches (HRS) et (MIN). L'heure actuelle sera affichée pendant deux secondes.

### CUISSON-TEMPS

- La cuisson-temps doit être réglée pour commencer dans un délai de 12 heures. Le riz peut commencer à se détériorer s'il trempe trop longtemps dans l'eau.
- N'utilisez pas la fonction de cuisson-temps pour cuire du riz mélangé, le plat Dol Sot Bi Bim Bab, du riz brun ou du riz glutineux qui contient d'autres ingrédients, car ces ingrédients ou les assaisonnements peuvent se détériorer, se déposer dans le fond du pot intérieur et ne pas cuire convenablement.
- Le riz cuit en utilisant la minuterie peut être mou.

**RÉGLAGE DE LA MINUTERIE** (La minuterie doit être réglée pour les durées minimales ci-dessous. Sinon, la cuisson commencera immédiatement.)

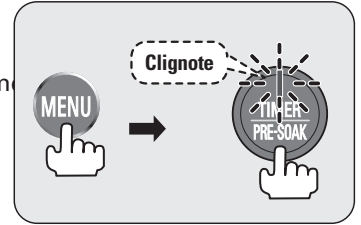
Menu	Riz blanc, Non lavé, Brun germé	Riz brun	Gruau	Rapide
Durée requise	1 h 10 min.	1 h 40 min.	1 h 10 min.	1 h

# TREMPAGE DU RIZ

(Cette fonction permet de faire tremper le riz plus longtemps avant la cuisson. Une fois le trempage terminé, l'appareil se met en marche automatiquement.)

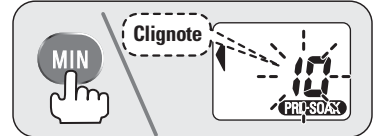
## 1 Sélectionnez un menu, puis appuyez sur la touche **PRE-SOAK** jusqu'à ce que l'icône **PRE-SOAK** soit affichée.

- Reportez-vous à la page 7 pour en savoir davantage sur la sélection du menu.
- Lorsque vous sélectionnez BREAD ou DOL SOT BI BIM BAB, la touche **PRE-SOAK** ne fonctionnera pas.
- Appuyez sur la touche **PRE-SOAK** jusqu'à ce que l'icône **PRE-SOAK** soit affichée. Le voyant de trempage **PRE-SOAK** et la durée du trempage clignotent.



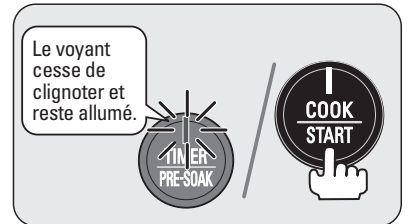
## 2 Appuyez sur la touche **MIN** et sélectionnez la durée du trempage.

- Appuyez sur la touche **MIN** pour changer la durée du trempage. Cette durée change par tranche de 10 minutes, commençant par 10 minutes jusqu'à 60 minutes.
- Assurez-vous que l'icône de trempage **PRE-SOAK** clignote à l'affichage.



## 3 Appuyez sur la touche **COOK/START**.

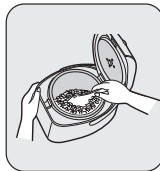
- Le voyant de trempage **PRE-SOAK**, l'icône de trempage **PRE-SOAK** et la durée cessent de clignoter et restent allumés. La durée restante apparaît à l'affichage.
- Lorsque la cuisson commence, le voyant de trempage **PRE-SOAK** s'éteint et le voyant de cuisson/mise en marche **COOK/START** s'allume.



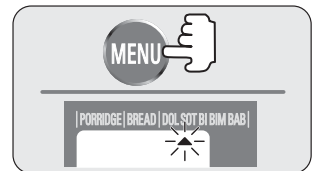
# CUISSON DU PLAT DOL SOT BI BIM BAB

## 1 Versez un maximum de 4 tasses de riz dans le pot intérieur.

- Ajoutez au riz les ingrédients cuits requis pour le plat Dol Sot Bi Bim Bab et remuez délicatement.



## 2 À partir du menu, sélectionnez DOL SOT BI BIM BAB.



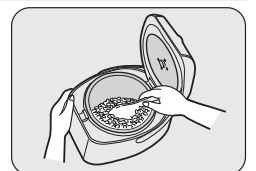
## 3 Appuyez sur la touche **COOK/START**.

- La cuisson commence et durera environ de 12 à 20 minutes, selon la température du riz.
- La durée de cuisson restante sera affichée 5 minutes avant la fin de la cuisson.



## 4 Une sonnerie se fera entendre une fois la cuisson terminée.

- Une fois la cuisson terminée, mélangez bien le tout et servez chaud.
- Assurez-vous d'appuyer sur la touche KEEP WARM/OFF et de débrancher l'appareil de la prise murale après usage.



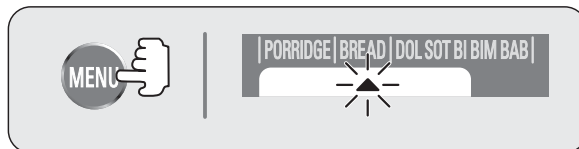
**Remarque :** Lors de la cuisson d'aliments préemballés, suivez toujours les instructions sur l'emballage.

# CUISSON DU PAIN

- 1** Déposez la pâte à pain pétrie dans le pot intérieur et insérez le pot intérieur dans l'appareil.



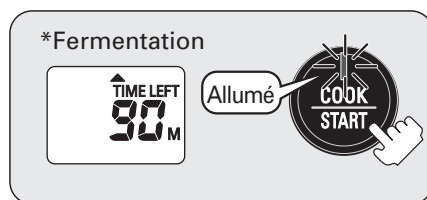
- 2** À partir du menu, sélectionnez BREAD.



- 3** Appuyez sur la touche **COOK/START**.

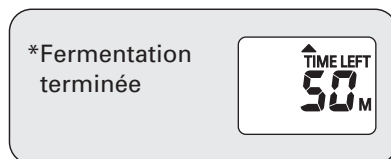
- « TIME LEFT 90 M » apparaît à l'affichage pour indiquer quand le pain sera prêt. Le voyant de cuisson **COOK** s'allume et la confection du pain commence.

- \*La durée restante apparaît à l'affichage jusqu'à ce que le pain soit prêt.



- 4** Une sonnerie se fera entendre au bout de 40 minutes.

1. La sonnerie indique que la pâte a levé.
2. Les mains enfarinées, travaillez la pâte, formez-en une boule et refermez le couvercle.



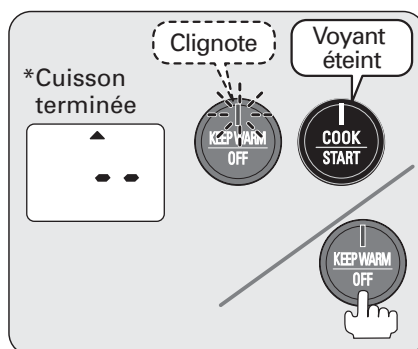
- 5** La sonnerie se fera entendre à nouveau au bout d'une autre période de 40 minutes. Retournez alors le pain.

- Ouvrez le couvercle et retournez le pain pour cuire l'autre côté.
- Le pain sera CHAUD. Faites attention et utilisez des mitaines de four.



- 6** La sonnerie se fera entendre à nouveau pour indiquer que le pain est maintenant cuit.

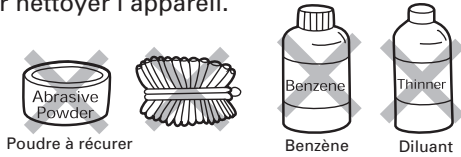
- Le voyant de cuisson **COOK** s'éteint et le voyant de maintien au chaud **KEEP WARM** clignote.
- L'affichage indique que la cuisson du pain est terminée.
- Ouvrez le couvercle extérieur et sortez le pain de l'appareil.
- Une fois le pain sorti de l'appareil, appuyez sur la touche **KEEP WARM/OFF** et débranchez l'appareil de la prise murale.
- \*Sinon, le voyant de maintien au chaud **KEEP WARM** continuera de clignoter.



# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

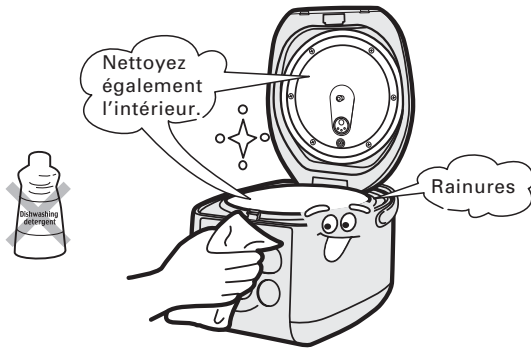
Débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise murale et laissez refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer.

N'utilisez pas de poudres à récurer, de tampons à récurer, de benzène ni d'autres produits de nettoyage pour nettoyer l'appareil.



## APPAREIL ET COUVERCLE EXTÉRIEUR

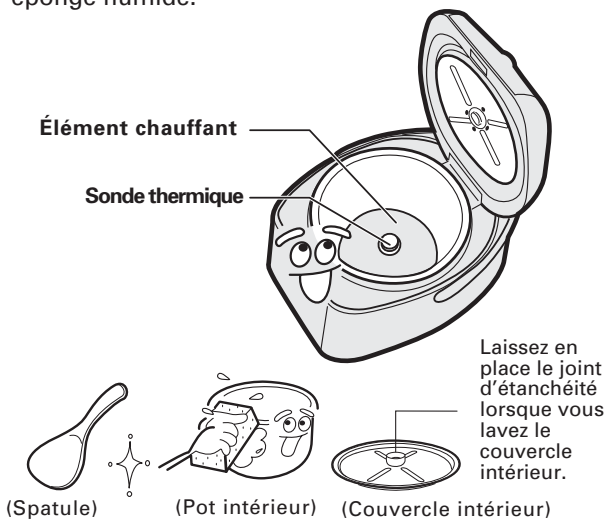
Essuyez-les avec un linge humide.



Essuyez à fond tous les endroits où l'humidité a tendance à s'accumuler.

## ÉLÉMENT CHAUFFANT ET SONDE THERMIQUE

Si des grains de riz ou de la saleté s'accumulent sur l'élément chauffant, enlevez-les avec du papier sablé fin (d'un grain d'environ 320), puis essuyez avec une éponge humide.



Bonne façon de fixer le joint d'étanchéité du couvercle intérieur

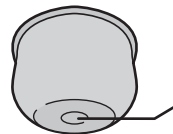


## POT ET COUVERCLE INTÉRIEURS

Lavez le pot intérieur avec une éponge imbibée de liquide à vaisselle.

## AVERTISSEMENTS

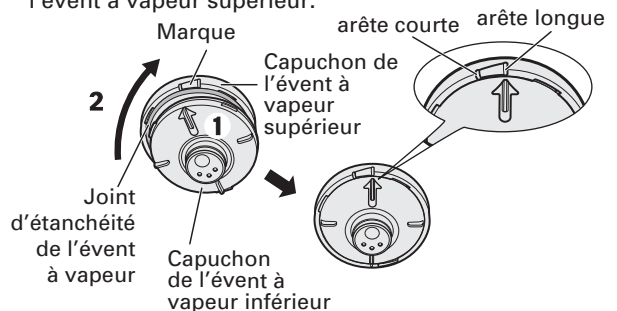
- Assurez-vous que le pot intérieur n'est pas déformé.
- Pour éviter d'endommager la surface antiadhésive du pot intérieur, observez les consignes suivantes :
  - N'utilisez pas d'objets durs, tels que des fouets en métal, pour laver le riz dans le pot intérieur.
  - Utilisez la spatule fournie avec l'appareil. Ne laissez pas des cuillères ou d'autres ustensiles dans le pot intérieur.
  - N'utilisez pas de vinaigre pour nettoyer le pot intérieur.
  - Lavez immédiatement le pot intérieur après la cuisson du riz assaisonné.
- Après un usage normal, le pot intérieur peut se décolorer. Ceci est tout à fait normal et ne présente aucun danger pour la santé. Vous pouvez continuer d'utiliser le pot intérieur sans aucune crainte. Placez un linge doux sous le pot intérieur lorsque vous lavez le riz dans le pot. Ceci évitera d'endommager le fond du pot intérieur.
- Après un usage normal, l'extérieur du pot intérieur peut se décolorer. Ceci est tout à fait normal et ne présente aucun danger pour la santé.
- Après la cuisson du pain, une légère odeur peut persister. Lavez à fond le pot intérieur et le couvercle intérieur après chaque usage.



■ Le centre du fond extérieur du pot intérieur est une partie extrêmement importante, car cette partie est en contact avec la sonde thermique. Si cette partie est sale ou endommagée, le riz peut brûler.

## Fixation du capuchon de l'évent à vapeur

- 1 Alignez la marque (↑) sur le capuchon de l'évent à vapeur inférieur sur la marque (arête courte) du capuchon de l'évent à vapeur supérieur.
  - 2 Tournez vers la droite le capuchon de l'évent à vapeur inférieur pour l'aligner sur la marque (arête longue) du capuchon de l'évent à vapeur supérieur.
- Assurez-vous que le joint d'étanchéité de l'évent à vapeur est placé correctement dans le capuchon de l'évent à vapeur supérieur.



# GUIDE DE DÉPANNAGE

Veuillez vérifier les points suivants avant de faire appel à un centre de service.

Symptôme	Solution
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, tordu, expansé ou décoloré.</li> <li>• La fiche ou le cordon d'alimentation est plus chaud que d'habitude.</li> <li>• Le cordon d'alimentation ne s'insère pas à fond ou perd du courant.</li> <li>• Le corps de l'appareil est surchauffé et dégage une odeur de brûler.</li> </ul>	Débranchez le cordon d'alimentation et cessez immédiatement d'utiliser l'appareil. Communiquez avec un centre de service SANYO (voir la garantie à la page 19).
Les lames ou surfaces de la fiche du cordon d'alimentation sont sales.	Nettoyez à fond.

Symptôme	Cause possible	Voir page
Le riz ne cuit pas.	Le cordon d'alimentation est-il bien branché ou y a-t-il eu une panne de courant?	6
Le riz est dur ou pas assez cuit.	Avez-vous utilisé la bonne quantité d'eau et de riz?	7
	Un corps étranger est-il collé sur les parois extérieures du pot intérieur, sur la sonde thermique ou sur l'élément chauffant?	4, 7, 13
	Avez-vous remué le riz à fond après la cuisson?	8
	Avez-vous sélectionné le bon menu?	7, 9
	Le cordon d'alimentation est-il bien branché ou y a-t-il eu une panne de courant?	6
Le riz est mou ou collant.	Y a-t-il un corps étranger entre le pot intérieur et le couvercle intérieur?	7, 13
	Avez-vous utilisé la bonne quantité d'eau et de riz?	7
	Un corps étranger est-il collé sur les parois extérieures du pot intérieur, sur la sonde thermique ou sur l'élément chauffant?	4, 7, 13
	Avez-vous remué le riz à fond après la cuisson?	8
Le riz est brûlé.	Avez-vous sélectionné le bon menu?	7, 9
	Avez-vous lavé le riz à fond avant la cuisson?	7, 9
	Avez-vous utilisé la bonne quantité d'eau et de riz?	7
	Un corps étranger est-il collé sur les parois extérieures du pot intérieur, sur la sonde thermique ou sur l'élément chauffant?	4, 7, 13
La cuisson du riz prend trop de temps.	Avez-vous sélectionné le bon menu?	7, 9
	Le cordon d'alimentation est-il bien branché ou y a-t-il eu une panne de courant?	6
	Un corps étranger est-il collé sur les parois extérieures du pot intérieur, sur la sonde thermique ou sur l'élément chauffant?	4, 7, 13
	Avez-vous utilisé la bonne quantité d'eau et de riz?	7
Au mode de maintien au chaud, le riz est dur, décoloré ou dégage une odeur.	Un corps étranger est-il collé sur les parois extérieures du pot intérieur, sur la sonde thermique ou sur l'élément chauffant?	4, 7, 13
	Avez-vous remué le riz à fond après la cuisson?	8
	Avez-vous lavé le riz à fond avant la cuisson?	7, 9
	Le cordon d'alimentation est-il bien branché ou y a-t-il eu une panne de courant?	6
	Le riz a-t-il été gardé au chaud pendant plus de 12 heures?	8
	Le riz a-t-il été gardé au chaud avec la spatule dans le pot intérieur? Du riz froid a-t-il été gardé au chaud ou du riz froid a-t-il été ajouté dans le pot intérieur?	8
	Y a-t-il un corps étranger entre le pot intérieur et le couvercle intérieur?	7, 13
	Avez-vous utilisé la bonne quantité d'eau et de riz?	7
L'eau déborde pendant la cuisson.	Un corps étranger est-il collé sur les parois extérieures du pot intérieur, sur la sonde thermique ou sur l'élément chauffant?	4, 7, 13
	Avez-vous sélectionné le bon menu?	7, 9
	Avez-vous lavé le riz à fond avant la cuisson?	7, 9
	Y a-t-il un corps étranger entre le pot intérieur et le couvercle intérieur?	7, 13
	Avez-vous utilisé la bonne quantité d'eau et de riz?	7
De la vapeur s'échappe du couvercle extérieur pendant la cuisson.	Avez-vous sélectionné le bon menu?	7, 9
	Avez-vous lavé le riz à fond avant la cuisson?	7, 9
	Y a-t-il un corps étranger entre le pot intérieur et le couvercle intérieur?	7, 13
	Avez-vous utilisé la bonne quantité d'eau et de riz?	7
La cuisson du riz ne se termine pas au bout de la durée programmée.	Un corps étranger est-il collé sur les parois extérieures du pot intérieur, sur la sonde thermique ou sur l'élément chauffant?	4, 7, 13
	Avez-vous sélectionné le bon menu?	7, 9
	Le cordon d'alimentation est-il bien branché ou y a-t-il eu une panne de courant?	6
	La minuterie est-elle bien réglée?	10
	Avez-vous utilisé la bonne quantité d'eau et de riz?	7
Les touches de commande ne fonctionnent pas.	Le cordon d'alimentation est-il bien branché ou y a-t-il eu une panne de courant?	6
L'appareil fait du bruit pendant la cuisson.	Y a-t-il des gouttelettes d'eau sur les parois extérieures du pot intérieur ou sur les parois intérieures de l'appareil? Ceci peut causer le bruit en question et n'est pas un mauvais fonctionnement de l'appareil.	7
Une odeur de résine se dégage de l'appareil.	Le dé clic qui se fait entendre indique un changement dans la consommation de courant et n'est pas le résultat d'un mauvais fonctionnement de l'appareil.	—
Des lignes ou marques apparaissent sur le boîtier en plastique.	L'appareil est-il neuf? L'odeur se dissipera avec le temps.	—
Les parois extérieures du pot intérieur sont égratignées.	Ceci n'affectera pas la cuisson du riz. Vous pouvez utiliser l'appareil sans danger.	—
L'affichage est pâle et les réglages de la minuterie ne peuvent pas être conservés.	La pile est faible et doit être remplacée. Communiquez avec le centre de service Sanyo ou visitez <a href="http://www.sanyoservice.com">www.sanyoservice.com</a>	—

# RECETTES

## CONSEILS POUR LES RECETTES

1. Utilisez la tasse graduée fournie (180 ml/6 oz) pour mesurer le riz.
2. N'utilisez pas la tasse graduée fournie pour mesurer les assaisonnements. Utilisez plutôt une tasse graduée ordinaire et une cuillère.
3. Ne cuisez que la quantité de riz ou d'aliments permise par l'appareil.
4. Mélangez bien les assaisonnements (sauce soya ou sel) avec le bouillon, la soupe ou l'eau; puis ajoutez-les dans le pot intérieur juste avant la cuisson.
5. Le riz ne sera pas cuit à point si vous utilisez trop d'ingrédients ou si les assaisonnements ne sont pas bien mélangés.
6. L'utilisation d'assaisonnements pendant la cuisson du riz risque de le faire brûler plus rapidement.
7. À la fin de la cuisson du riz mélangé avec d'autres ingrédients, il peut se dégager une légère odeur. Lavez à fond le pot intérieur et le couvercle intérieur après chaque usage.

## Riz à la viande et aux légumes (kayaku gohan)

### MIXED RICE (RIZ MÉLANGÉ)



Donne de 4 à 6 portions

#### Ingrédients :

3 tasses de riz  
1/3 tasse de bardane  
1/3 tasse de carottes coupées  
3 champignons shiitake séchés  
1,5 oz galette d'igname (konnyaku)  
1 feuille de tofu frit (abura-age)  
2 oz de poulet  
2 tasses de bouillon japonais (dashi)  
2 cuillères à table de sauce soya légère  
3 cuillères à table de sake  
1/2 cuillère à thé de sel  
2 ou 3 pois mange-tout

#### Préparation :

1. Laver le riz et laisser reposer de 30 à 60 minutes.
2. Faire tremper les champignons shiitake séchés dans l'eau et couper en fines lanières.
3. Peler la peau de la bardane, couper en fines lanières et faire tremper dans l'eau.
4. Couper les carottes en fines lanières et le poulet en petits morceaux.
5. Couper la galette d'igname en fines lanières et faire bouillir pendant quelques minutes.
6. Faire bouillir pendant quelques minutes le tofu frit et couper en tranches minces.
7. Préparer les assaisonnements en ajoutant la sauce soya, le sake et le sel au bouillon japonais (dashi) et bien mélanger.
8. Égoutter le riz et verser dans le pot intérieur. Ajouter une quantité suffisante des assaisonnements préparés à l'étape ⑦ pour atteindre le niveau 3 de l'option **WHITE/MIXED**. Mélanger les ingrédients des étapes ② à ⑥, puis verser sur le riz.
9. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **WHITE/RINSE-FREE** à l'aide de la touche **MENU**. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
10. Faire bouillir les pois mange-tout pendant quelques minutes dans de l'eau salée et couper en fines lanières.
11. Lorsque le riz est cuit, remuer. Verser dans un bol et garnir avec les pois mange-tout.

## Riz brun germé aux champignons Teriyaki

### SPROUTED BROWN RICE (RIZ BRUN GERMÉ)



Donne de 4 à 6 portions

#### Ingrédients :

2 tasses de riz  
1 tasse de riz germé  
1 boîte (3 oz) de poitrine de poulet en morceaux  
1 boîte (7 oz) de champignons, morceaux et pieds  
1/2 boîte (10 1/2 oz) de soupe à l'oignon condensée  
1 cuillère à table de sucre  
4 cuillères à table de sauce soya  
3 cuillères à table de beurre ou de margarine

#### Préparation :

1. Laver le riz et laisser reposer pendant une heure.
2. Séparer les morceaux de poulet en morceaux plus petits.
3. Égoutter le riz et verser dans le pot intérieur. Ajouter le poulet de l'étape ②, les autres ingrédients et une quantité suffisante d'eau pour atteindre le niveau 3 de l'option **WHITE/MIXED** et bien mélanger.
4. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **SPROUTED** à l'aide de la touche **MENU**. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
5. Environ 20 minutes après le début de la cuisson, ouvrir le couvercle et remuer rapidement le riz. Refermer le couvercle et laisser cuire jusqu'à ce que le riz soit cuit.
6. Lorsque le riz est cuit, remuer légèrement et verser dans un bol.

## Riz brun assaisonné

BROWN RICE (RIZ BRUN)



Donne 6 portions

### Ingrédients :

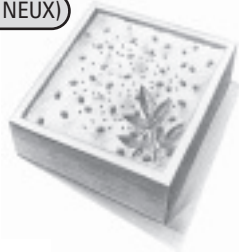
3 tasses de riz brun à grain long  
2 boîtes (10 1/2 oz) de bouillon de poulet  
3 cuillères à table de margarine  
1/2 cuillère à thé d'ail broyé (ail en pot)  
1 cuillère à thé de persil séché

### Préparation :

1. Laver le riz brun et laisser reposer pendant deux heures pour obtenir de meilleurs résultats.
2. Égoutter le riz et verser dans le pot intérieur.
3. Ajouter le bouillon de poulet, la margarine et l'ail broyé dans le pot intérieur et une quantité suffisante d'eau pour atteindre le niveau **3** de l'option **BROWN** et bien mélanger.
4. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **BROWN** à l'aide de la touche **MENU**. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
5. Lorsque le riz est cuit, ajouter le persil séché et remuer légèrement. Ajouter 1 cuillère à thé d'épices pour volaille si désiré.

## Riz aux haricots rouges (sekihan)

SWEET RICE (RIZ GLUTINEUX)



Donne de 4 à 6 portions

### Ingrédients :

2 tasses de riz glutineux (riz pour quenelles de riz)  
1 tasse de riz  
1/2 tasse de haricots rouges (haricots adzuki)  
1 cuillère à thé de sel avec graines de sésame noires (gomashio)

### Préparation :

1. Mélanger les deux sortes de riz, laver et laisser reposer de 30 à 60 minutes.
2. Faire chauffer à feu vif les haricots rouges dans une casserole pleine d'eau. Porter à ébullition et jeter le bouillon. Ajouter une demi-pinte d'eau. Laisser mijoter jusqu'à ce que les haricots soient un peu moins durs.
3. Lorsque les haricots sont cuits, séparer les haricots du bouillon. Recueillir le bouillon à l'aide d'une louche et verser dans le pot intérieur de quatre à cinq fois pour faire décanter.
4. Égoutter le riz et verser dans le pot intérieur. Ajouter le bouillon recueilli à l'étape ③ et une quantité suffisante d'eau pour atteindre le niveau **3** de l'option **SWEET**. Verser les haricots sur le riz.
5. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **WHITE/RINSE-FREE** à l'aide de la touche **MENU**. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
6. Lorsque le riz est cuit, remuer légèrement et verser dans un bol. Saupoudrer de sel à graines de sésame noires.

## Kasha avec palourdes Asari (grau à la russe)

PORRIDGE (GRUAU)



Donne 4 portions

### Ingrédients :

1/2 tasse de riz  
1/2 tasse de palourdes Asari (égouttées)  
2 cuillères à table et 1/2 cuillère à thé de vin blanc  
1/2 tasse de champignons shimeji  
1/3 tasse de pois verts congelés  
2 cubes de bouillon pour soupe  
3/4 tasse d'eau chaude  
1 pincée de sel  
2 cuillères à table de persil haché

### Préparation :

1. Laver le riz et laisser reposer de 30 à 60 minutes.
2. Verser le vin (2 c. à table et 1/2 c. à thé) dans un poêlon et porter à ébullition. Ajouter les palourdes Asari, refermer le couvercle et cuire à l'étuvée. Une fois les palourdes ouvertes, saupoudrer de sel. Égoutter le bouillon avec un linge.
3. Enlever la tige des champignons shimeji et couper en petits morceaux.
4. Verser les pois verts dans l'eau bouillante additionnée de sel et faire bouillir pendant quelques minutes.
5. Faire tremper les cubes de bouillon dans l'eau chaude pour les dissoudre.
6. Égoutter le riz et verser dans le pot intérieur. Ajouter le bouillon de l'étape ②, de l'étape ⑤ et une quantité suffisante d'eau pour atteindre le niveau **1** de l'option **PORRIDGE**. Ajouter ensuite les palourdes Asari, les champignons shimeji et les pois verts.
7. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **PORRIDGE** à l'aide de la touche **MENU**. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
8. Lorsque le riz est cuit, remuer légèrement et verser dans un bol. Garnir avec le persil haché fin.

## Risotto facile

PORRIDGE (GRUAU)



Donne de 2 à 3 portions

### Ingrédients :

1 1/2 tasse de riz froid  
1 tasse de légumes mélangés congelés  
1 cube de bouillon pour soupe  
2 tasses d'eau chaude  
4 cuillères à table de beurre  
1 pincée de sel  
2 cuillères à table de persil haché

### Préparation :

1. Préparer les légumes mélangés selon les instructions sur l'emballage.
2. Faire tremper le cube de bouillon dans l'eau chaude pour le dissoudre.
3. Verser le riz froid et les ingrédients des étapes ① et ② dans le pot intérieur.
4. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **PORRIDGE** à l'aide de la touche **MENU**. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
5. Lorsque le riz est cuit, ajouter le sel et le beurre au goût. Remuer légèrement.
6. Verser dans un bol et garnir avec le persil haché fin.

## Soupe à l'oignon

SOUP (SOUPE)



Donne de 4 portions

### Ingrédients :

3 gros oignons, hachés fin  
1/2 tasse de beurre ou de margarine  
2 cubes de bouillon de boeuf  
4 tasses d'eau chaude  
1 cuillère à thé de sauce Worcestershire  
1/2 cuillère à thé de sel  
4 tranches de pain français rôti  
1/4 tasse de fromage Parmesan râpé

### Préparation :

1. Dans un grand poêlon, faire cuire les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
2. Mélanger les cubes de bouillon de boeuf dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient dissous.
3. Ajouter dans le pot intérieur les oignons cuits, le beurre, les cubes de bouillon de boeuf dissous, la sauce Worcestershire et le sel. Placez le pot intérieur dans l'appareil.
4. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **SLOW COOK/SOUP** à l'aide de la touche **MENU**. Régler la durée de cuisson à environ 3 heures. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
5. Garnir chaque bol de pain français et saupoudrer de fromage Parmesan râpé.

## Soupe aux pois cassés

SOUP (SOUPE)

Donne de 4 à 6 portions

### Ingrédients :

1 tasse de pois verts cassés, secs  
1 boîte (6 1/2 oz) de flocons de jambon, séparés, avec jus  
1 carotte moyenne, tranchée  
1/2 tasse de céleri, coupé  
1/2 tasse d'oignon, haché fin  
1/4 cuillère à thé de sel  
1/8 cuillère à thé de poivre  
1 cuillère à thé de flocons de persil  
1 cuillère à table de bouillon de poulet en poudre  
1/4 cuillère à thé de thym moulu  
4 tasses d'eau



### Préparation :

1. Pour de meilleurs résultats, rincer les pois et laisser tremper dans l'eau toute la nuit.
2. Bien égoutter.
3. Ajouter tous les ingrédients dans le pot intérieur et placer le pot intérieur dans l'appareil.
4. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **SLOW COOK/SOUP** à l'aide de la touche **MENU**. Régler la durée de cuisson à environ 3 heures. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.

## pudding de pain perdu

### PUDDING



Donne de 6 à 8 portions

#### Ingrédients :

8 tranches de pain  
4 oz de beurre ou de margarine  
1/2 tasse de sucre  
1 1/2 tasse de lait  
5 oeufs  
3/4 cuillère à thé de vanille  
1/2 cuillère à thé de cannelle

#### Préparation :

1. Couper le pain en petits morceaux et mettre dans le pot intérieur.
2. Dans une casserole, faire chauffer le lait, le sucre et le beurre jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
3. Battre les oeufs dans un bol et ajouter la vanille et la cannelle. Ajouter au mélange de l'étape ②.
4. Verser les ingrédients de l'étape ③ sur le pain.
5. Placer le pot intérieur dans l'appareil. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **WHITE/MIXED** à l'aide de la touche **MENU**. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
6. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 5 minutes. Servir chaud ou froid.

#### En option :

Ajouter 1/3 de tasse de raisins secs ou de noix hachées.  
Saupoudrer de sucre granulé pour rehausser le goût.

## Ragoût de boeuf

SLOW COOK  
(COCOTTE-MIJOTEUSE)



Donne de 4 à 6 portions

#### Ingrédients :

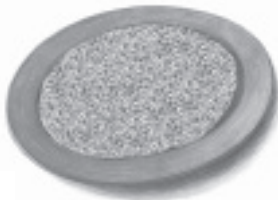
3 pommes de terre rouges moyennes  
1 lb de boeuf à bouillir  
1/4 tasse de farine  
sel et poivre au goût  
1/2 boîte (14 oz) de tomates coupées, avec jus  
2 tasses de poivrons et d'oignons congelés pour sautés  
1/2 tasse d'eau  
1 cuillère à thé de sauce Worcestershire

#### Préparation :

1. Brosser les pommes de terre et couper en quartiers. Placer dans le fond du pot intérieur.
2. Mélanger la farine, le sel, le poivre et enrober le boeuf de ce mélange. Ajouter dans le pot intérieur.
3. Ajouter les tomates avec jus et placer le pot intérieur dans l'appareil.
4. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **SLOW COOK/SOUP** à l'aide de la touche **MENU**. Régler la durée de cuisson à environ 3 heures. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
5. Cuire jusqu'à ce que le boeuf et les pommes de terre soient tendres.
6. Ajouter les légumes congelés dans le pot intérieur et continuer la cuisson pendant 30 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient chauds et tendres.

## Chili

SLOW COOK  
(COCOTTE-MIJOTEUSE)



Donne 6 portions

#### Ingrédients :

1/2 livre de boeuf haché  
1/2 oignon moyen, coupé  
1/2 poivron vert, coupé  
3/4 cuillère à thé de sel  
1/2 cuillère à table d'assaisonnement au chili  
1 cuillère à thé de sauce Worcestershire  
1 boîte (9 oz) de sauce tomate  
1 boîte (16 oz) de haricots blancs, égouttés  
1 boîte (14 1/2 oz) de tomates broyées  
2 tasses de fromage cheddar râpé

#### Préparation :

1. Dans un grand poêlon, cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
2. Y ajouter les oignons, le poivron vert et continuer la cuisson jusqu'à ce que le tout soit doré. Égoutter et verser dans le pot intérieur.
3. Ajouter les autres ingrédients dans le pot intérieur, sauf le fromage cheddar, et bien mélanger.
4. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **SLOW COOK/SOUP** à l'aide de la touche **MENU**. Régler la durée de cuisson à environ 3 heures. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
5. Servir dans des bols ou sur du riz cuit et garnir de fromage cheddar râpé.

# GARANTIE DE FIABILITÉ SANYO PETITS APPAREILS MÉNAGERS

## APPLICATION DE LA GARANTIE

Les petits appareils ménagers Sanyo, achetés au détail, neufs et non utilisés, chez un marchand autorisé Sanyo au Canada sont garantis, pièces et main-d'oeuvre, contre tous défauts de fabrication et de matériaux, pour une période de UN AN à partir de la date d'achat par l'acheteur. La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur au détail initial de l'appareil garanti.

## OBLIGATIONS DE SANYO CANADA INC.

Durant la période de garantie, SANYO Canada Inc. réparera ou, à sa discrétion, remplacera tout petit appareil ménager présentant effectivement un défaut de matériel ou de fabrication.

## LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

- a) Les petits appareils ménagers achetés à l'extérieur du Canada.
- b) Les accessoires et les pièces jetables.
- c) Les dommages subis durant le transport ou y étant attribuables.
- d) Les dommages dus à un entretien incorrect, à un accident, à un mauvais traitement, à un usage non approprié ou à la négligence.

## OBLIGATIONS DE L'ACHETEUR AU DÉTAIL INITIAL

Vous, l'acheteur au détail initial, devez présenter votre facture originale datée à SANYO Canada Inc. ou à un centre de service Sanyo autorisé lorsque vous désirez vous prévaloir du recours en garantie.

Vous assumez aussi tous les frais de TRANSPORT occasionnés par l'expédition de l'appareil à SANYO Canada Inc. ou à un centre de service Sanyo autorisé et par son retour. Vous assumez aussi tous les frais d'ENTRETIEN que l'appareil pourrait nécessiter.

## INVALIDATION DE LA GARANTIE

La présente garantie devient invalide si les numéros de série de l'appareil sont modifiés ou effacés ou si l'appareil a été réparé par quiconque autre que SANYO Canada Inc. ou un centre de service Sanyo autorisé.

## RESTRICTIONS

- a) SANYO Canada Inc. se réserve le droit de modifier ou d'améliorer le concept du modèle de l'appareil faisant l'objet de la présente garantie sans avoir l'obligation de modifier de quelque façon que ce soit ou d'installer quelque amélioration que ce soit dans ou sur l'appareil de l'acheteur.
- b) SANYO Canada Inc. ou ses détaillants autorisés ne seront en aucun cas tenus responsables des dommages spéciaux ou indirects résultant de l'utilisation de cet appareil.

## GARANTIES STATUTAIRES

Les dispositions que précèdent n'empêchent aucunement l'application de lois provinciales qui, dans certaines circonstances, peuvent interdire certaines des restrictions et exclusions figurant dans la présente garantie. Dans un tel cas, les conditions ainsi interdites en vertu de ces lois seront nulles et non avenues, mais le reste de la présente garantie demeurera en vigueur.

## COMMENT SE PRÉVALOIR DU RECOURS EN GARANTIE

Veuillez consulter le détaillant Sanyo autorisé qui vous a vendu l'appareil ou joindre directement SANYO Canada Inc. :

## SANYO Canada Inc.

1-300 Applewood Cres., Concord, Ont. L4K 5C7  
(905) 760-9944  
1-800-263-2244